INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN
Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
ENCIMERAS DE COCCIÓN DE INDUCCIÓN Y VITROCERÁMICAS

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO
E RECOMENDAÇOÊS DE USO E MANUTENÇÃO
PLACAS DE COZINHA DE INDUÇÃO E VITROCERÂMICAS

IRX 633 - IRS 633 - IRX 643 - IRS 643
IRS 843 - IRS 933 HS - IQS 633 - IRX 933 HS
IQS 643 - IRS 943





Índice

Presentación / Apresentação

ES **Notas sobre los recipientes a utilizar en su encimera de inducción**

El recipiente a emplear debe tener un tamaño de fondo tal que cubra completamente la zona de cocción dibujada en el vidrio.

Dependiendo del tipo de recipiente (material y tamaño) las zonas de inducción pueden funcionar con recipientes menores.

Tenga en cuenta que las placas de inducción necesitan para funcionar recipientes de fondo ferromagnético (material atraído por un imán).

⚠ **Utilice siempre sobre las placas de inducción, recipientes de fondo plano y liso. El empleo de recipientes con el fondo deformado, cóncavo u ondulado, provoca sobrecalentamientos que pueden dañar el vidrio o el propio recipiente.**

⚠ **Tenga en cuenta que el recipiente que utilice puede tener una gran influencia en el rendimiento de cualquier placa de inducción. Puede encontrar recipientes en el mercado que, a pesar de estar marcados como aptos para inducción, tengan un rendimiento muy bajo o problemas para ser reconocidos por la placa de inducción, debido a la poca cantidad o calidad del material ferromagnético que tenga el recipiente en su base.**

PT **Notas sobre os recipientes a utilizar na sua placa de indução**

O recipiente a utilizar deve ter um tamanho que tape completamente a zona de cozinhado desenhada no vidro.

Dependendo do tipo de recipiente (material e tamanho), a zona de indução pode funcionar com recipientes menores.

Ter em atenção que as placas de indução para funcionar necessitam de recipientes de fundo ferromagnético (material atraído por um iman)

⚠ **Utilizar sempre recipientes de fundo plano e liso. A utilização de recipientes com fundo deformado, côncavo ou ondulado, provoca sobreaquecimiento que pode danificar o vidro ou o próprio recipiente.**

⚠ **Tenha em conta que o recipiente que utiliza, pode ter grande influência no rendimento da placa de indução. Pode encontrar recipientes no mercado, que apesar de estarem aptos para a indução, têm baixo rendimento ou dificuldades em serem reconhecidos pela placa de indução, devido à pouca quantidade de material ferromagnético existente na base do recipiente.**

1
2
3

ES **Modelo IRS 633**

1 Placa inducción de 2.300/3.200* W.
2 Placa inducción de doble circuito de 1.700/2.500 y 2.500/3.700* W.
3 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IRS 633**

1 Placa indução de 2.300/3.200* W.
2 Placa indução de duplo circuito de 1.700/2.500 e 2.500/3.700* W.
3 Placa indução de 1.400/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.



ES **Modelo IRX 633**

1 Placa inducción de 2.300/3.200* W.
2 Placa inducción de doble circuito de 1.700/2.500 y 2.500/3.700* W.
3 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IRS 633**

1 Placa indução de 2.300/3.200* W.
2 Placa indução de duplo circuito de 1.700/2.500 e 2.500/3.700* W.
3 Placa indução de 1.400/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.



ES **Modelo IRS 643**

1 Placa inducción de 2.300/3.200* W.
2 Placa inducción de 1.850/2.500* W.
3 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
4 Placa inducción de 1.850/2.500* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IRS 643**

1 Placa indução de 2.300/3.200* W.
2 Placa indução de 1.850/2.500* W.
3 Placa indução de 1.400/1.800* W.
4 Placa indução de 1.850/2.500* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.



ES **Modelo IRX 643**

1 Placa inducción de 2.300/3.200* W.
2 Placa inducción de 1.850/2.500* W.
3 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
4 Placa inducción de 1.850/2.500* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IRX 643**

1 Placa indução de 2.300/3.200* W.
2 Placa indução de 1.850/2.500* W.
3 Placa indução de 1.400/1.800* W.
4 Placa indução de 1.850/2.500* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

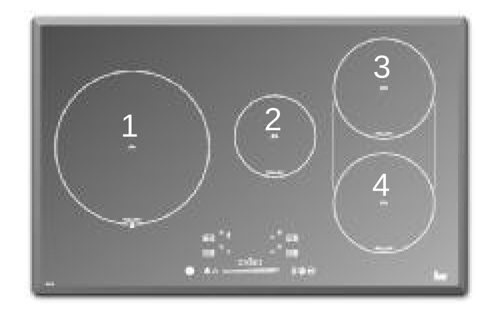


ES **Modelo IQS 633**

1 Placa inducción de 2.300/3.200* W.
2 Placa inducción de doble circuito de 1.700/2.500 y 2.500/3.700* W.
3 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IQS 633**

1 Placa indução de 2.300/3.200* W.
2 Placa indução de duplo circuito de 1.700/2.500 e 2.500/3.700* W.
3 Placa indução de 1.400/1.800* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.



ES **Modelo IRS 843**

1 Placa inducción de 2.300/3.700* W.
2 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
3 Placa inducción de 1.850/2.500* W.
4 Placa inducción de 1.850/2.500* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IRS 843**

1 Placa indução de 2.300/3.700* W.
2 Placa indução de 1.400/1.800* W.
3 Placa indução de 1.850/2.500* W.
4 Placa indução de 1.850/2.500* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.



ES **Modelo IRS 933 HS**

1 Placa inducción de 2.300/3.200* W.
2 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
3 Placa inducción de doble circuito de 1.700/2.500 y 2.500/3.700* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IRS 933 HS**

1 Placa indução de 2.300/3.200* W.
2 Placa indução de 1.400/1.800* W.
3 Placa indução de duplo circuito de 1.700/2.500 e 2.500/3.700* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.



ES **Modelo IRX 933 HS**

1 Placa inducción de 2.300/3.200* W.
2 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
3 Placa inducción de doble circuito de 1.700/2.500 y 2.500/3.700* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IRX 933 HS**

1 Placa indução de 2.300/3.200* W.
2 Placa indução de 1.400/1.800* W.
3 Placa indução de duplo circuito de 1.700/2.500 e 2.500/3.700* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

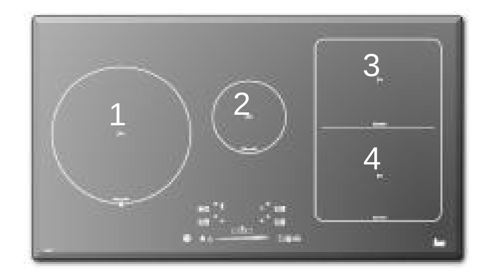


ES **Modelo IQS 643**

1 Placa inducción de 2.300/3.200* W.
2 Placa inducción de 1.850/2.500* W.
3 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
4 Placa inducción de 1.850/2.500* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT **Modelo IQS 643**

1 Placa indução de 2.300/3.200* W.
2 Placa indução de 1.850/2.500* W.
3 Placa indução de 1.400/1.800* W.
4 Placa indução de 1.850/2.500* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.



ES

Modelo IRS 943

1 Placa inducción de 2.300/3.700* W.
2 Placa inducción de 1.400/1.800* W.
3 Placa inducción de 1.850/2.500* W.
4 Placa inducción de 1.850/2.500* W.
* Potencia de inducción con la función Power activada.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 7.400 Watios.
- Tensión de alimentación: 230 Voltios.
- Frecuencia: 50/60 Herzios.

PT

Modelo IRS 943

1 Placa indução de 2.300/3.700* W.
2 Placa indução de 1.400/1.800* W.
3 Placa indução de 1.850/2.500* W.
4 Placa indução de 1.850/2.500* W.
* Potência de indução com a função Power activa.
- Indicador de calor residual. (H)
- Potência eléctrica máxima: 7.400 Watts.
- Tensão de alimentação: 230 Volts.
- Frequência: 50/60 Hertzs.

Guía de Uso del Libro de Instrucciones

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente su confianza.

Estamos seguros de que la adquisición de nuestra encimera de cocción va a satisfacer plenamente sus necesidades.

Este moderno modelo, funcional y práctico, está fabricado con materiales de primerísima calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto control de calidad durante todo el proceso de fabricación.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y así cumplir con los requisitos de la garantía.

Para poder beneficiarse de esta Garantía, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantía.

Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.

Instrucciones de Seguridad

Antes de la primera puesta en servicio observar atentamente las instrucciones de instalación y conexión.

Estos modelos de encimeras de cocción pueden instalarse en los mismos módulos del amueblamiento que los hornos de la marca **TEKA**.

Por su seguridad, la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por personal del servicio técnico de **TEKA,** incluida la sustitución del cable de red.

Advertencias de seguridad:

En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo (no incorporado al propio aparato), o un sistema de control remoto.

No se debe utilizar un limpiador de vapor sobre este aparato.

El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la encimera, a menos que se encuentren bajo supervisión permanente.

Este aparato puede ser utilizado por niños con ocho o más años de edad, personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimientos, SÓLO bajo supervisión, o si se les ha dado la instrucción apropiada acerca del uso del aparato y comprenden los peligros que su uso implica. La limpieza y mantenimiento a cargo del usuario no han de ser realizadas por niños sin

supervisión.

⚠ **Los niños no deben jugar con el aparato.**

⚠ **Precaución. Es peligroso cocinar con grasas o aceites sin estar presente, ya que pueden producir fuego. ¡NUNCA trate de extinguir un fuego con agua! en ese caso desconecte el aparato y cubra las llamas con una tapa, un plato o una manta.**

⚠ **No almacene ningún objeto sobre las zonas de cocción de la encimera. Evite posibles riesgos de incendio.**

⚠ **El generador de inducción cumple con las normativas europeas vigentes. No obstante, recomendamos que las personas con aparatos cardiacos tipo marcapasos consulten con su médico o, en caso de duda, se abstengan de utilizar las zonas de inducción.**

⚠ **Se aconseja no utilizar la cocina de inducción durante la función de limpieza pirolítica en el caso de hornos pirolíticos, debido a la alta temperatura que alcanza este aparato.**

⚠ **No se deberán colocar en la superficie de encimera objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, puesto que podrían calentarse.**

⚠ **Después de su uso, desconecte siempre la placa de cocción, no se limite a retirar el recipiente. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la placa si, inadvertidamente, se colocara otro recipiente sobre ella durante el periodo de detección de recipiente. ¡Evite posibles accidentes!**

Instalación

LA INSTALACIÓN Y AJUSTE DEBEN SER EFECTUADOS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO DE ACUERDO A LAS NORMAS DE INSTALACIÓN EN VIGOR.

Emplazamiento de las encimeras de cocción

Para instalar estos modelos se practicará en la encimera del mueble una abertura con las dimensiones especificadas en la figura 1.

El sistema de sujeción de la encimera está previsto para espesores del mueble de 20, 30 y 40 mm.

La distancia entre la superficie de la encimera de cocción y la parte inferior del mueble o campana colocado sobre la encimera debe ser, como mínimo, de 650 mm. Si las instrucciones de instalación de la campana indican una distancia superior, ésta debe ser tenida en cuenta.

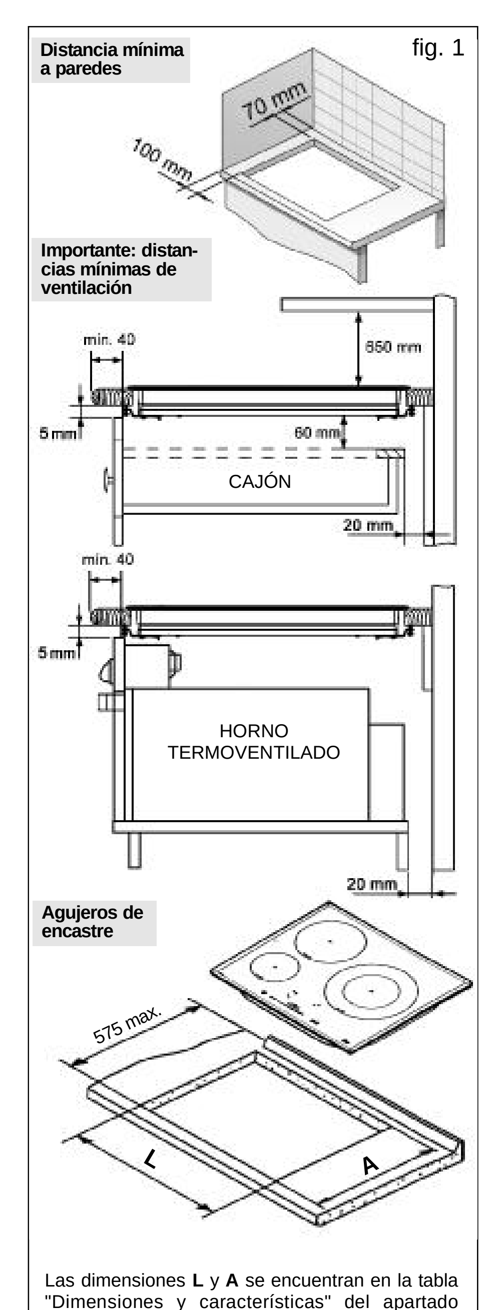
El mueble donde se colocará la encimera con horno estará convenientemente fijado.

EMPLAZAMIENTO CON CAJÓN CUBERTERO

Si desea instalar un cajón cubertero bajo la encimera, deberá colocar una tapa o tabla separadora, situada al menos a 50 mm del fondo de la encimera, para evitar que objetos colocados en el cajón puedan obstruir los ventiladores de la encimera. De esta forma evitaremos también potenciales riesgos debidos a objetos inflamables que pudieran estar almacenados en el cajón.

EMPLAZAMIENTO CON HORNO TERMOVENTILADO BAJO LA ENCIMERA

La instalación del horno se hará según el manual correspondiente.



Las dimensiones **L** y **A** se encuentran en la tabla "Dimensiones y características" del apartado Información Técnica.

Si la encimera se instala con horno debajo, se aconseja que el mismo sea un horno termoventilado de la marca TEKA, para asegurar un buen funcionamiento de la encimera.

Se dejará un espacio en el frente del mueble para la evacuación del aire caliente. La abertura será de, al menos, 5 mm de alto. Su longitud será la del ancho del mueble.

En la parte trasera del mueble se deberá realizar una abertura de 20 mm para permitir la entrada de aire frío (ver figura 1).

Advertencias:

⚠ **Cuando se manipulan las encimeras antes de instalarlas debe hacerse con precaución por si pudiera haber alguna zona o esquina que produjera cortes.**

⚠ **Durante la instalación de muebles o aparatos sobre la encimera, esta se debe proteger mediante una tabla, para evitar la rotura del vidrio a causa de golpes o un peso excesivo.**

⚠ **Las colas utilizadas en la fabricación del mueble, o en el pegado de las lamas decorativas y de las que forman parte de las superficies de la mesa de trabajo, deben estar preparadas para soportar temperaturas hasta 100º C.**

⚠ **TEKA no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.**

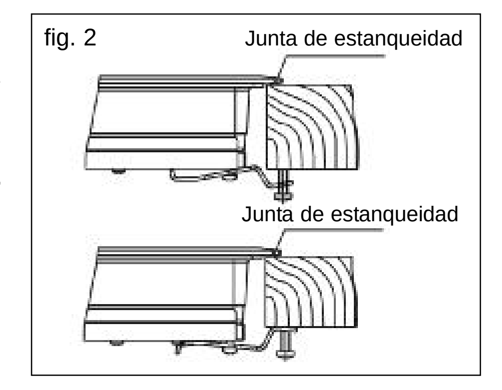
TENGA EN CUENTA QUE EL VIDRIO NO TIENE GARANTIA SI ES GOLPEADO O MANIPULADO INDEBIDAMENTE.

Anclaje de la encimera de cocción

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad sobre la cara inferior del vidrio. **No aplique silicona directamente entre el vidrio y la encimera del mueble ya que, en caso de necesitar retirar la cocina de su emplazamiento, pueden producirse roturas en el vidrio al intentar despegarlo.**

Para sujetar la encimera de cocción al mueble, se suministran un conjunto de grapas que deben ser fijadas a los orificios existentes en la parte inferior de la carcasa. Existen dos alternativas para el posicionamiento de las grapas, tal y como se muestra en la figura 2.

Dependiendo del espesor del mueble es posible que necesite utilizar los tornillos autorroscantes que se suministran como complemento de sujeción, insertándolos en el orificio circular de la grapa. La rosca de este orificio se irá creando al insertar el tornillo en él. Este roscado se debe realizar antes de fijar la grapa a la encimera.



Conexión eléctrica

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omnipolar o clavija, siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm, que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera.

La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente.

Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable flexible de alimentación, deberá ser realizada por el servicio técnico oficial de TEKA.

Evite que el cable de entrada quede en contacto, tanto con la carcasa de la encimera como con la del horno, si este va instalado en el mismo mueble.

Información Técnica

Datos técnicos

Encimera de Clase 3.

Dimensiones y características

Modelos	IRS 633 IQS 633	IRX 633	IRS 643 IQS 643	IRX 643	IRS 843	IRS 933 HS IRX 933 HS	IRS 943
Dimensiones de la encimera de cocción							
Alto (mm)	60	60	60	60	60	60	60
Largo (mm)	600	600	600	600	800	900	900
Ancho (mm)	510	510	510	510	510	400	510
Dimensiones del emplazamiento en el mueble							
Largo (mm) **(L)**	560	560	560	560	750	860	860
Ancho (mm) **(A)**	490	490	490	490	490	380	490
Profundidad (mm)	55	55	55	55	55	55	55
Configuración							
Placa Inducción 1.400 / 1.800* W	1	1	1	1	1	1	1
Placa Inducción doble circuito 1.700/2.500* y 2.500/3.700* W	1	1				1	
Placa Inducción 2.300 / 3.200* W	1	1	1	1		1	
Placa Inducción 1.850 / 2.500* W			2	2	2		2
Placa Inducción 2.300 / 3.700* W					1		1
Datos eléctricos							
Potencia Nominal (W) Máxima para 230 V	7.400	7.400	7.400	7.400	7.400	7.400	7.400
Tensión de Alimentación (V)	230	230	230	230	230	230	230
Frecuencia (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60

* Potencia de las placas con la función *Power* activada.

Uso y Mantenimiento

Instrucciones de uso del control táctil

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 3)

① Sensor de encendido/apagado general.
② Cursor slider para selección de potencia
③ SENSORES DE SELECCIÓN DE PLACA e indicadores de potencia*
④ Indicadores del reloj temporizador.
⑤ Acceso directo a la función *Power*.
⑥ Sensor de activación Función *Bloqueo*.
⑦ Sensor de activación Función *Stop*.
⑧ Piloto indicador Función *Mantenimiento de calor* activada*.
⑨ Piloto indicador Función *Control de ebullición* activada*.
⑩ Piloto indicador Función *Bloqueo* activada*.
⑪ Piloto indicador de Función *Stop* activada*.
⑫ Sensor de activación Función *Control de ebullición*.
⑬ Sensor de activación *Función Mantenimiento de calor*.
⑭ Sensor "menos" del reloj temporizador.
⑮ Sensor "más" del reloj temporizador.
⑯ Punto decimal.
⑰ Sensor de Función *Zona Total*.
⑱ Piloto indicador Función *Zona Total**.

- Luce (encendido): Placa seleccionada (preparada para ser maniobrada).
- No luce (apagado): Placa sin seleccionar (no puede ser maniobrada).

NOTA: * Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores marcados en el panel de control.

No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio, simplemente con tocar con el dedo sobre el sensor activará la función deseada.

El cursor slider (2) permite un ajuste de los niveles de potencia (0- 9, y P) arrastrando el dedo sobre el mismo. Haciéndolo hacia la derecha, el valor aumentará, mientras que hacia la izquierda disminuirá.

También es posible seleccionar directamente un nivel de potencia tocando con el dedo directamente en el punto deseado del cursor slider.

⚠ **En estos modelos la selección de placa se realiza tocando directamente SOBRE EL DÍGITO INDICADOR DE POTENCIA (3).**

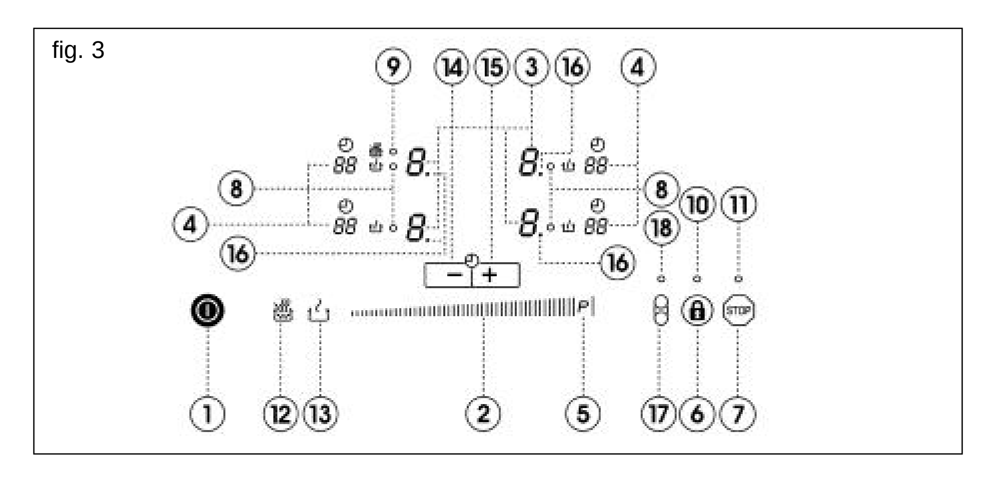
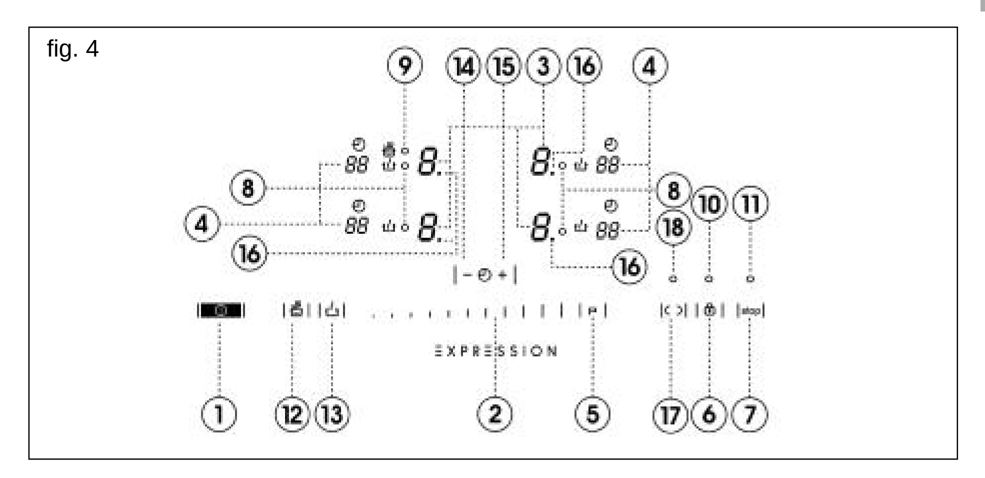


fig. 4



ENCENDIDO DEL APARATO

La primera vez que se conecta la encimera a tensión (o después de un corte de luz), aparece activada la función Bloqueo (piloto 10 encendido). En este caso, debe Vd desactivar el bloqueo para poder encender la encimera, pulsando sobre el sensor (6) hasta que se apague el piloto (10).

1 Toque el sensor de encendido (1) durante, al menos, un segundo.

El Control táctil está activado y en todos los indicadores de potencia (3) aparece un 0. Si una zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una H y un 0 alternadamente.

Una vez encendido el Control, debe Vd activar alguna placa antes de 10 segundos, en caso contrario el Control Táctil se apagará automáticamente.

Cuando el control táctil está activado, puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor de encendido / apagado general (1), incluso si ha sido bloqueado (ver apartado "Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción").

El sensor (1) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Una vez activado el Control Táctil mediante el sensor (1), puede encender las placas que desee, siguiendo estos pasos:

1 Seleccionar la placa mediante el sensor correspondiente (3), es decir, tocando con el dedo SOBRE EL PROPIO DÍGITO INDICADOR. En caso de que el vidrio se encontrase caliente, dicho indicador pasará de señalar H a marcar el nivel 0. Se enciende el punto decimal situado a la derecha del dígito, el cual indica que la placa está seleccionada.

2 Mediante el cursor *slider* (2), escoja un nivel de cocción, entre 0 y 9.

Siempre que la placa se encuentre seleccionada, es decir, con el punto decimal encendido, podrá modificar su nivel de potencia.

APAGADO DE UNA PLACA

La placa podrá apagarse disminuyendo su nivel de cocción hasta 0. Para ello la placa

debe estar previamente seleccionada (punto decimal encendido).

Al apagar una placa aparecerá una H en el indicador de potencia correspondiente, si la superficie del vidrio alcanza, en la zona de cocción correspondiente, una temperatura elevada, existiendo el riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura disminuye el indicador se apaga (si la encimera está desconectada), o bien lucirá un 0, si ésta sigue activa.

APAGADO DE TODAS LAS PLACAS

Es posible desconectar simultáneamente todas las placas usando el sensor encendido/apagado general (1). Todos los indicadores de las placas se apagarán.

Detección de recipientes

Las zonas de cocción por inducción incorporan detector de recipientes. De esta forma se evita el funcionamiento de la placa sin que haya un recipiente colocado o cuando éste sea inadecuado.

El indicador de potencia mostrará el símbolo de "no hay recipiente" si, estando la zona encendida, se detecta que no hay recipiente o éste es inadecuado.

Si los recipientes se retiran de la zona durante su funcionamiento, la placa dejará automáticamente de suministrar energía y mostrará el símbolo de "no hay recipiente". Cuando vuelva a colocarse el recipiente sobre la zona de cocción, se reanuda el suministro de energía en el nivel de potencia que estaba seleccionado.

El tiempo de detección de recipiente es de 3 minutos. Si transcurre ese tiempo sin que se coloque un recipiente, o éste es inadecuado, la zona de cocción se desactiva. El indicador de potencia pasará de mostrar el símbolo "no hay recipiente" a 0.

Después de su uso, desconecte la zona de cocción mediante el control táctil. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la zona de cocción si, inadvertidamente, se colocara un recipiente sobre ella durante los tres minutos siguientes. ¡Evite posibles accidentes!

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

FUNCIÓN DE BLOQUEO

Mediante la Función de Bloqueo puede Vd. bloquear el resto de sensores, excepto el de encendido/apagado (1), para evitar manipulaciones no deseadas. Esta función es útil como seguro para niños.

Para activar esta función ha de tocar el sensor (6) durante al menos un segundo. Una vez hecho esto, el piloto (10) se enciende indicando que el panel de control se encuentra bloqueado. Para desactivar la función sólo ha de tocar el sensor (6) de nuevo.

Si apaga el aparato mediante el sensor de encendido / apagado (1) mientras el bloqueo está activado, no será posible encender de nuevo la encimera hasta que se desbloquee.

Función Stop

Mediante esta función es posible realizar una pausa en el proceso de cocción. En caso de que la función temporizador se encuentre activa, también permanecerá en pausa.

Activación de la función Stop

Toque durante un segundo el sensor Stop

(7). Se enciende el piloto (11), y en los indicadores de potencia aparece el símbolo II para indicar que la cocción está en pausa.

Desactivación de la función Stop

Toque de nuevo el sensor Stop (7), se apaga el piloto (11) y se reanuda la cocción en las mismas condiciones de niveles de potencia y temporizadores que había previamente a la pausa.

Función Mantenimiento de Calor

Por medio de esta función es posible mantener calientes los alimentos de un recipiente situado sobre la zona de cocción.

Esta función está disponible en cada una de las placas, de manera independiente.

Para activarla, seleccionar la placa, el punto decimal estará encendido, pulsar entonces el sensor (13), tras lo cual aparecerá en el indicador el símbolo A y se encenderá el piloto correspondiente (8).

Para desconectar esta función basta con modificar el nivel de potencia de la placa, o directamente apagarla.

Función Power

Esta función permite dotar a la placa de una potencia "extra", superior a la nominal. Dicha potencia depende del tamaño de la placa, (ver valores indicados con * en el apartado presentación), pudiendo llegar al valor máximo permitido por el generador.

1 Seleccione la placa deseada, mediante el sensor correspondiente (3). Se enciende el punto decimal.

2 Pulse en el cursor Slider directamente sobre la posición |P| (5) El indicador de nivel de potencia mostrará el símbolo P, la placa comenzará a suministrar la potencia extra.

La función Power tiene una duración máxima que se encuentra reflejada en la tabla 1. Transcurrido este tiempo, el nivel de potencia se ajustará automáticamente al nivel 9.

Función Control de Ebullición

Esta novedosa función es una gran ayuda si Vd desea cocer pasta, arroz, huevos, hervir algún alimento, etc. A través de esta función es posible realizar ese cocinado de una forma "casi" automática.

Esta función está disponible únicamente en aquellas placas en las que aparece el símbolo

Condiciones del recipiente

Para un funcionamiento adecuado del control de ebullición, es necesario utilizar un recipiente que reúna las siguientes condiciones previas:

- Tamaño del fondo lo más cercano posible al diámetro de la placa.
- **SIN TAPA.**
- Lleno hasta **más de la mitad de su capacidad de agua a temperatura ambiente** (nunca emplear agua ya templada o caliente).

El incumplimiento de estas condiciones distorsiona el adecuado control de la ebullición.

ADVERTENCIA: no utilizar esta función para un cocinado distinto al de hervir agua. Jamás utilizar aceite, puede llegar a calentarse en exceso y generar llama.

Activación de la función

Seleccionar la placa adecuada, el punto decimal se enciende.

Pulsar el sensor (12), aparecerá una A en el indicador de la placa, y se enciende el piloto (9). En el temporizador de esa placa aparece un segmento en movimiento, que indica que el sistema está ya monitorizando el cocinado.

Cuando el sistema detecte que está cercano el comienzo de la ebullición, se producirá un primer pitido. Aproveche para preparar el alimento que desee hervir o cocer.

Al cabo de 30 segundos se producirá un segundo pitido; si no lo ha hecho aún, es el momento de verter el alimento en la cazuela.

Después del segundo pitido, el sistema activará el temporizador como cronómetro, para que Vd pueda controlar cuanto tiempo lleva siendo hervido el alimento.

30 segundos después de la activación del cronómetro, se escuchará un tercer pitido avisando de que a partir de ese momento el sistema reducirá la potencia suministrada, con el fin de mantener una ebullición suave y continua. El cronómetro se mantendrá activo hasta el fin del cocinado.

Si lo desea, puede desactivar el cronómetro y fijar un tiempo para que se produzca la cuenta atrás y el apagado automático de la placa (ver apartado *Función Temporizador*).

Desactivación de la función

Puede Vd anular la función en cualquier momento, simplemente apagando la placa o modificando el nivel de potencia.

Desconexión de seguridad

TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO

Si, por olvido, una o varias placas no fuesen apagadas, éstas se desconectarán automáticamente al cabo de un tiempo determinado desde la última actuación sobre la placa. (Ver tabla 1).

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", en el indicador de potencia de la placa correspondiente aparece la H si existiese riesgo de quemadura. En caso contrario se muestra el 0.

Tabla 1

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutos, se ajusta al 9

SEGURIDAD ANTE SENSORES CUBIERTOS

El Control táctil incorpora una función que detecta cuándo algún objeto (recipiente, trapo o ciertos líquidos) cubre los sensores del panel durante más de 10 segundos.

De este modo, se evita que el objeto pueda activar o desactivar alguna placa sin que Vd. se dé cuenta.

Cuando el Control táctil detecta que algún objeto cubre los sensores, comienza a pitar hasta que sea retirado el objeto que cubre el panel de control. Si el control táctil estaba encendido, se desconecta automáticamente por seguridad.

Si al cabo de unos minutos sigue sin retirarse el objeto que cubre los sensores, cesará el pitido.

⚠ **¡Tenga presente que esta función de seguridad se activa aunque el control táctil se encuentre apagado!**

⚠ **¡Tenga precaución de no situar objetos sobre el control táctil!**

Función temporizador (reloj de cuenta atrás)

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: Vd. puede temporizar una placa y ésta se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo deseado.

En estos modelos usted podrá programar cada una de las placas de manera simultánea, para tiempos desde 1 a 90 minutos.

Temporizado de una placa

Para temporizar una placa, deberá seguir los siguientes pasos.

1 Seleccione la placa deseada, tocando directamente sobre su correspondiente indicador (3) y elija un nivel de potencia mediante el cursor slider (2).

2 Verá que se encienden los 2 dígitos del temporizador de la placa seleccionada, mostrando "- - ". Mediante los sensores − (14) y + (15) puede Vd establecer el tiempo deseado.

3 Transcurridos unos segundos, comienza la cuenta atrás. Cuando quede menos de un minuto, la cuenta atrás será realizada en segundos.

Acabada la cuenta atrás, se apagará la placa temporizada, y se producirá una serie de pitidos que puede ser anulada tocando cualquiera de los sensores − (14) o +(15) asociados al reloj.

Desconexión del reloj

Si Vd. desea parar el reloj antes de que finalice el tiempo programado, esto es posible en cualquier momento simplemente ajustando su valor a '--'.

1 Seleccione la placa en la que desee anular la temporización, tocando directamente sobre su correspondiente indicador (3)

2 Ajuste el valor del reloj a "--", empleando el sensor "menos" − (14), o también de manera más rápida, pulsando a la vez los sensores "menos" y "mas" − (14) y +(15).

Función Zona Total

A través de esta función es posible lograr que dos placas, señaladas en la serigrafía, funcionen de forma conjunta, tanto para seleccionar un nivel de potencia como para activar la función temporizador. Para activar esta función deberá tocar el sensor |< >| ó 8 (17). Al hacerlo, se encienden los puntos decimales (16) de las placas y ambas pasan a encontrarse en el nivel de potencia 5.

El temporizador (4) de la placa inferior se apagará, y a partir de entonces será el superior el que indique los valores del reloj para ambas.

Para desactivar esta función, deberá tocar de nuevo el sensor ó (17).

Seguridad frente a sobrecalentamientos

Las zonas de inducción están protegidas contra calentamientos excesivos del sistema electrónico, que pudieran dañarlo.

El ventilador interno se activa y desactiva automáticamente en función de la temperatura del sistema electrónico. Puede, por tanto, ocurrir que estando el ventilador encendido Vd. apague la cocina y el ventilador continúe funcionando unos minutos más, hasta que haya refrigerado suficientemente la electrónica.

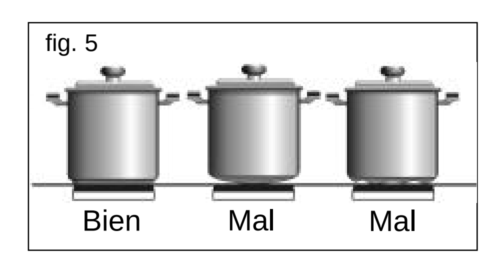
Sobretensiones en la Red

⚠ **El módulo de inducción puede soportar ciertas variaciones en la tensión de alimentación admisibles en redes de distribución eléctrica. Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control (como cualquier tipo de aparato eléctrico).**

Sugerencias y recomendaciones

Para obtener el máximo rendimiento al utilizar la encimera deben cumplirse los siguientes requisitos:

* Utilice recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre el vidrio y el recipiente, mejor será el rendimiento de la placa. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos. Observe en la figura 5 cómo en los recipientes golpeados o cóncavos la superficie de contacto es menor.
* Centre bien los recipientes sobre la serigrafia que indica la zona de cocción.



* Seque los fondos de los recipientes antes de colocarlos sobre la encimera.
* No deslice sobre el vidrio los recipientes que tengan bordes o filos que puedan rayar el vidrio.
* El vidrio soportará algunos golpes de recipientes grandes y que no tengan aristas vivas. Deberá tenerse precaución con los impactos de utensilios pequeños y puntiagudos.
* Tenga la precaución de no dejar caer sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.

⚠ **Cuando no se pueda apagar una placa, por haberse producido una ebullición brusca de cremas, sopas o alimentos similares, pase sobre el control táctil una bayeta empapada en agua, retirando el alimento y mantenga la bayeta sobre el sensor de encendido/apagado para que la cocina se desconecte.**

Limpieza y conservación

Para la buena conservación de la encimera de inducción se debe hacer la limpieza empleando productos y útiles adecuados. La encimera de cocción se debe limpiar, cada vez que se utiliza, cuando esté tibia o fría. De esta forma la limpieza es más fácil y evita adherencias de suciedad acumulada de diversos cocinados.

No emplee, en ningún caso, productos de

limpieza agresivos o que puedan rayar las superficies (ver tabla en la que indicamos, entre algunos productos habituales, cuales se deben emplear). Tampoco se deben utilizar para la limpieza de la encimera de cocción aparatos que funcionen mediante vapor.

MANTENIMIENTO DEL VIDRIO

En la limpieza se debe tener en cuenta el grado de suciedad y utilizar, en función de la misma, los objetos y productos apropiados.

Suciedad ligera

Suciedades ligeras no adheridas se pueden limpiar con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada.

Suciedad profunda

Las manchas o engrasamientos profundos se limpian con un limpiador especial para vitrocerámicas siguiendo las instrucciones del fabricante.

Suciedades adheridas fuertemente por requemados podrán eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Irisaciones de colores: Producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas.

Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

Cambios de color del vidrio

No influyen en su funcionalidad y estabilidad y suelen producirse por limpieza inadecuada o recipientes defectuosos.

Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas, aunque posiblemente necesite repetir varias veces la limpieza.

Decoración desgastada se produce por

PRODUCTOS RECOMENDADOS PARA LA LIMPIEZA

Producto	¿Se debe utilizar para limpiar…	
	…el vidrio?	**…el marco?**
Detergentes líquidos y suaves	SI	SI
Detergentes en polvo o agresivos	**NO**	**NO**
Limpiadores especiales para vitrocerámicas (por ejem.: Vitroclen)	SI	SI
Sprays eliminadores de grasa (hornos, etc.)	**NO**	**NO**
Bayetas suaves	SI	SI
Papel de cocina	SI	SI
Paños de cocina	SI	SI
Estropajos de Níquel (nunca en seco)	SI	**NO**
Estropajos de acero	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos duros (verdes)	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos blandos (azules)	SI	SI
Rasquetas para vidrios	SI	**NO**
Pulimentos líquidos para electrodomésticos y/o cristales	SI	SI

empleo de productos de limpieza abrasivos o utilización de recipientes con fondos irregulares que desgastan la serigrafía.

Atención:

⚠ Manejar la rasqueta de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!.

⚠ Si se utiliza la rasqueta inadecuadamente la cuchilla puede romperse, quedando algún fragmento incrustado entre el embellecedor lateral y el vidrio. Si esto ocurre no intente retirar los restos con la mano, utilice cuidadosamente unas pinzas o un cuchillo de punta fina. (Ver fig. 6)

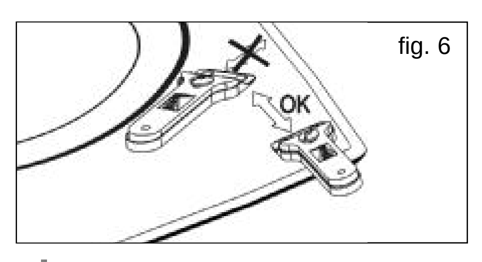
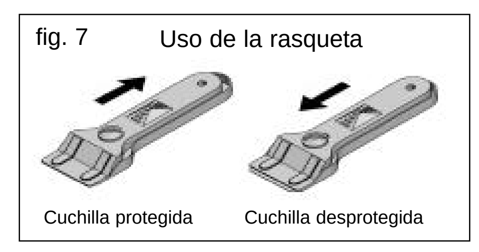


fig. 6

⚠ Actúe sólo con la cuchilla sobre la superficie del vidrio, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños.

⚠ Utilizar cuchillas en perfecto estado, remplazando inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro.

fig. 7 Uso de la rasqueta



Cuchilla protegida   Cuchilla desprotegida

⚠ Después de terminar el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla. (Ver fig. 7)

⚠ Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío!, podría romper el vidrio cerámico.

⚠ No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.

TEKA INDUSTRIAL S.A. se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar sus características esenciales.

Consideraciones medioambientales

El símbolo ☒ en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Los materiales de embalaje son ecológicos y totalmente reciclables. Los componentes de plástico se identifican

con marcados >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Deseche los materiales de embalaje, como residuos domésticos en el contenedor correspondiente de su municipio.

ES

Si algo no funciona

Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación:

Defecto	Posible causa	Solución
Las zonas de inducción no calientan		
	El recipiente es inadecuado (no tiene fondo ferromagnético o es demasiado pequeño).	Compruebe que el fondo del recipiente es atraído por un imán, o utilice un recipiente mayor.
Se escucha un zumbido al inicio de la cocción en las zonas de inducción		
	Recipientes poco gruesos o que no son de una pieza. El zumbido es consecuencia de la trasmisión de energía directamente al fondo del recipiente.	Este zumbido no es un defecto. Si de todas formas desea evitarlo, reduzca ligeramente el nivel de potencia elegido o emplee un recipiente con fondo mas grueso, y/o de una pieza.
El control táctil no responde		
	El bloqueo está activado.	Desactive el bloqueo.
Se escucha un sonido de ventilación durante la cocción, que continúa incluso con la cocina apagada.		
	Las zonas de inducción incorporan un ventilador para refrigerar la electrónica.	El ventilador sólo funciona cuando la temperatura de la electrónica es elevada, cuando ésta desciende se apaga automáticamente esté o no la cocina activada.
En una fritura o guiso, parece que la energía de las zonas de inducción disminuye (“la placa calienta menos”)		
	Si durante la cocción la temperatura del vidrio o de la electrónica llega a ser excesiva, entra en funcionamiento un sistema de autoprotección, que regula la potencia de las placas para que la temperatura no continúe aumentando.	Los problemas de exceso de temperatura durante el cocinado solamente se dan en casos de uso extremo (mucho tiempo de cocinado a máxima potencia), o cuando la instalación es inadecuada. Compruebe que la instalación se ha realizado conforme a las indicaciones del manual de instrucciones.
Se apaga una placa y aparece el mensaje C en los indicadores		
	Temperatura excesiva en la electrónica o en el vidrio.	Espere un tiempo para que se refrigere la electrónica o retire el recipiente para que se enfríe el vidrio.

Defecto	Posible causa	Solución
La cocina de repente comienza a pitar		
	Hay algún trapo, recipiente o líquido sobre el control táctil.	Retire cualquier objeto que cubra el control táctil, y/o limpie los líquidos derramados sobre él.
	Tenía el temporizador activado, y ha concluido el tiempo programado.	Toque el sensor del reloj para desactivar el pitido.
La cocina (o alguna de las placas) se apaga durante la cocción		
	Hay algún recipiente, trapo o líquido cubriendo el control táctil.	Retire cualquier objeto que cubra el control táctil
	Se ha sobrecalentado una o varias de las placas.	Deje enfriar unos minutos las placas sobrecalentadas antes de volver a encenderlas
Tenía una placa temporizada y no se apagó al finalizar el tiempo		
	No había temporizado correctamente la placa.	Compruebe que la temporización se realizó siguiendo las instrucciones del manual.
Al cocinar a un nivel inferior a 6, se observan fluctuaciones en la potencia		
	El generador de inducción de la cocina se enciende y apaga de forma alternada, para mantener el nivel de potencia elegido.	Esto no supone ningún defecto.

Guía de Utilização do Livro de Instruções

PT

Estimado cliente,

Agradecemos sinceramente a sua confiança.

Estamos seguros de que a aquisição da nossa placa de cozinha, irá satisfazer plenamente as suas necessidades.

Este modelo moderno, funcional e prático foi fabricado com materiais de excelente qualidade, os quais foram submetidos a um severo controlo de qualidade durante todo o processo de fabrico.

Antes da sua instalação e utilização, deve ler atentamente este manual e seguir exactamente as suas instruções, para garantir um melhor resultado na utilização do aparelho.

Guardar este Manual de Instruções num local seguro para o poder consultar e assim cumprir com os requisitos da garantia.

Para poder beneficiar da garantia, é imprescindível apresentar a factura de compra do aparelho juntamente com o certificado de garantia.

Guardar o Certificado de Garantia e a folha de dados técnicos junto ao manual de instruções durante a vida útil do aparelho. Contém dados técnicos importantes.

Instruções de Segurança

Antes da primeira utilização verificar atentamente as instruções de instalação e ligação.

Estes modelos de placas de cozinha podem instalar-se nos mesmos módulos dos fornos **TEKA**.

Para sua segurança, a instalação deverá ser realizada por pessoal autorizado e de acordo com as normas em vigor. De qualquer modo, a manipulação interna da placa deverá ser realizada por pessoal do serviço técnico da **TEKA**, incluindo a substituição do cabo de alimentação.

Avisos de segurança

⚠ **Se a vitrocerâmica se partir ou rachar, desligue imediatamente a placa para evitar choques eléctricos.**

⚠ **Este aparelho não se destina a trabalhar com um temporizador externo (que não esteja incorporado no aparelho) ou com um sistema de controlo remoto separado.**

⚠ **Não limpe este dispositivo a vapor.**

⚠ **O dispositivo e as respectivas partes acessíveis podem aquecer durante o funcionamento. Evite tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas da placa, excepto se estiverem sob supervisão constante.**

⚠ **Este dispositivo só deve ser utilizado por crianças com mais de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimentos, devem utilizá-lo APENAS sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções adequadas sobre a utilização do aparelho e se compreenderem os perigos do mesmo. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.**

⚠ **As crianças não devem brincar com o dispositivo.**

PT

⚠ Precaução. É perigoso cozinhar com gordura ou óleo sem a presença de uma pessoa, pois pode ocorrer um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água! Neste caso, desligue o dispositivo e cubra as chamas com uma tampa, um prato ou um cobertor.

⚠ Não armazene objectos nas áreas de cozedura da placa. Evite possíveis riscos de incêndio.

⚠ O gerador de indução cumpre com as normas europeias vigentes. No entanto, recomendamos ás pessoas que utilizem aparelhos cardíacos, tipo pace-makers consultem o seu médico ou em caso de dúvida, abstenham-se de utilizar as zonas de indução.

⚠ Aconselha-se que não utilize a placa de indução durante a função de pirólise nos fornos pirolíticos, devido às altas temperaturas que este equipamento atinge.

⚠ Não deverá colocar sobre a placa objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas, pois poderiam aquecer.

⚠ Depois de o utilizar, desligue o elemento no painel de controlo táctil. Caso contrário, poderia ocorrer um accionamento indesejado do elemento caso se colocasse inadvertidamente um recipiente sobre ele. Evite possíveis acidentes!

Instalação

PT

Importante

A INSTALAÇÃO DEVE SER REALIZADA POR UM TÉCNICO AUTORIZADO SEGUNDO AS NORMAS DE INSTALAÇÃO EM VIGOR.

Colocação da placa para cozinhar

Para instalar este modelo, no tampo do móvel, realizar uma abertura com as dimensões especificadas na figura 1.

O sistema de sujeição da placa é concebido para espessuras de móvel de 20, 30 e 40 mm.

A distância mínima entre a superficie de suporte dos recipientes de cozinha e a parte inferior do móvel, ou do exaustor colocado sobre a placa, deve ser no minimo de 650 mm. Se as instruções de instalação do exaustor indicarem uma distância superior, esta deve ser respeitada.

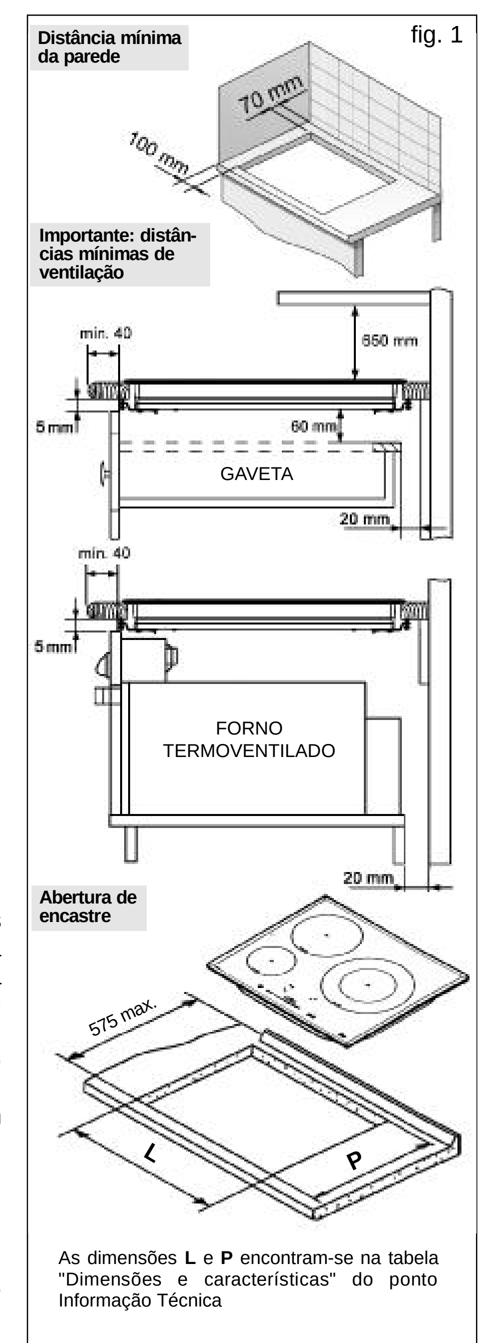
O móvel onde se vai colocar a placa com forno estará convenientemente fixo.

COLOCAÇÃO DE UMA GAVETA OU MÓVEL

Se quiser instalar uma gaveta para talheres debaixo do fogão, deve colocar uma tampa ou tábua separadora, situada pelo menos a 50 mm. do fundo do fogão, para evitar que os objectos colocados na gaveta possam tapar os ventiladores do fogão. Deste modo evitaremos também potenciais riscos devidos a objectos inflamáveis que pudessem estar guardados na gaveta.

COLOCAÇÃO DE UM FORNO TERMOVENTILADO

A instalação do forno precisa ser feita de acordo com o manual correspondente.



As dimensões **L** e **P** encontram-se na tabela "Dimensões e características" do ponto Informação Técnica

PT

Se a instalação for feita sobre um forno termoventilado, é preciso ter em conta que esta placa foi certificada exclusivamente para o funcionamento com fornos da marca TEKA.

É preciso deixar um espaço na frente do móvel para a ventilação do ar quente. A abertura tem de ter pelo menos 5 mm de altura. A sua longitude deve ter a mesma largura do móvel.

Na parte traseira do móvel é necessário fazer uma abertura de 20 mm de modo a permitir a entrada do ar frio (figura 1).

Advertencias:

⚠ **Ter cuidado no manuseamento das placas de cozinha antes da instalação para evitar possíveis ferimentos nas zonas que possuem arestas.**

⚠ **Durante a instalação de móveis ou aparelhos sobre a placa, esta deve ser protegida para evitar ruptura do vidro devido a golpes ou peso excessivo.**

⚠ **As colas utilizadas quer no fabrico de móveis, quer nas lâminas decorativas e na superfície de trabalho, devem estar preparadas para suportar temperaturas até 100ºC.**

⚠ **A TEKA não se responsabiliza por avarias ou danos que possam ser causados por uma má instalação.**

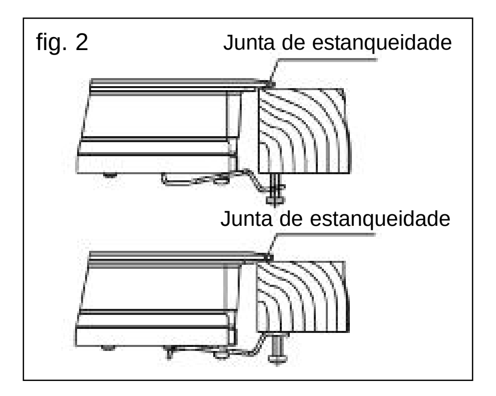
TER EM ATENÇÃO QUE O VIDRO NÃO TEM GARANTIA, SE GOLPEADO OU MANUSEADO INDEVIDAMENTE.

Fixação da placa para conzinhar

Uma vez observadas as dimensões do lugar onde da placa vai ser colocada, colase a junta de vedacao sobre a parte inferior do vidro. **Não aplique silicone directamente no vidro e no móvel, pois, se necessitar de retirar a placa, o vidro pode quebrarao tentar descolá-lo.**

Para fixar a placa de cozinha ao móvel, é fornecido um conjunto de grampos os quais devem ser fixos aos orifícios existentes na parte inferior da carcaça. Existem duas alternativas para o posicionamento dos grampos, tal como é indicado na figura 2.

Dependendo da espessura do móvel, pode ser necessário a utilização dos parafusos autoroscantes, que são fornecidos como complemento de fixação. Coloque-os no orifício circular do grampo. A rosca deste orifício irá formando-se a medida que o parafuso for inserido nele. Este rosqueado deve ser feito antes que o grampo seja fixado na placa.



Conexão eléctrica

A ligação eléctrica deverá se efectuada através de um interruptor de corte omnipolar, ou cavilha sempre que seja acessível, adequada à intensidade a suportar e com uma abertura mínima entre contactos de 3mm, de modo a assegurar a desconexão em casos de emergência ou limpeza da placa de cozinha.

PT

A ligação eléctrica deve ser feita a uma tomada com terra correcta, segundo a norma vigente.

Qualquer manuseamento ou reparação do aparelho, incluindo a substituição do cabo de alimentação, deverá ser realizado pelo Serviço Técnico oficial da TEKA.

É preciso evitar que o cabo de entrada fique em contacto, quer com a carcaça da placa, quer com a carcaça do forno, caso este último seja instalado no mesmo móvel.

Informação Técnica

PT

Datos técnicos

Placa de cozinha da classe 3.

Dimensões e características

Modelos	IRS 633 IQS 633	IRX 633	IRS 643 IQS 643	IRX 643	IRS 843	IRS 933 HS IRX 933 HS	IRS 943
Dimensões da placa de cozinha							
Altura (mm)	60	60	60	60	60	60	60
Comprimento (mm)	600	600	600	600	800	900	900
Largura (mm)	510	510	510	510	510	400	510
Dimensiões de encaste no móvel							
Largura (mm) **(L)**	560	560	560	560	750	860	860
Profundidae (mm) **(P)**	490	490	490	490	490	380	490
Altura (mm)	55	55	55	55	55	55	55
Configuração							
Placa Indução 1.400 / 1.800* W	1	1	1	1	1	1	1
Placa Indução duplo circuito 1.700/2.500 e 2.500/3.700* W	1	1				1	
Placa Indução 2.300 / 3.200* W	1	1	1	1		1	
Placa Indução 1.850 / 2.500* W			2	2	2		2
Placa Indução 2.300 / 3.700* W					1		1
Eléctrico							
Potência Nominal (W) para 230 V**	7.400	7.400	7.400	7.400	7.400	7.400	7.400
Tensão de Alimentação (V)	230	230	230	230	230	230	230
Frequência (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60

* Potência de indução com a função Power activa.

PT

Instruções de uso e controlo táctil

ELEMENTOS DO PAINEL DE CONTROLO (ver fig. 3 e 4)

① Sensor de ligar/desligar geral.
② Ponteiro slider para selecção de potência.
③ SENSORES DE SELECÇÃO DE PLACA e indicadores de potência*
④ Indicadores do relógio temporizador.
⑤ Acesso directo à função *Power*.
⑥ Sensor de activação *Função Bloqueio*.
⑦ Sensor de activação *Função Stop*.
⑧ Luz indicadora *Função Manutenção de Calor* activada*.
⑨ Luz indicadora *Função Controlo* de ebulição activada*.
⑩ Luz indicadora *Função Bloqueio* activada*.
⑪ Luz indicadora *Função Stop* activada*.
⑫ Sensor de activação *Função Controlo de Ebulição*.
⑬ Sensor de activação *Função Manutenção de calor*.
⑭ Sensor "menos" do relógio temporizador.
⑮ Sensor "mais" do relógio temporizador.
⑯ Ponto decimal.
⑰ Sensor *Função Zona Total*.
⑱ Luz indicadora *Função Zona Total*.*
- Há luz (aceso): Placa seleccionada (preparada para ser manobrada).
- Não há luz (apagado): Placa sem seleccionar (não pode ser manobrada).

NOTA: * Visíveis só em funcionamento.

As manobras realizam-se através dos sensores marcados no painel de controlo.

Não é necessário que faça força sobre o vidro, basta tocar com o dedo sobre o sensor e activará a função desejada.

O ponteiro slider (2) permite ajustar os níveis de potência (0- 9, e P) arrastando o dedo sobre o mesmo. Fazendo-o para a direita o valor aumentará, enquanto que para a esquerda diminuirá.

Também é possível seleccionar directamente um nível de potência tocando com o dedo directamente no ponto desejado do ponteiro slider.

⚠ **Nestes modelos a selecção de placa realiza-se tocando directamente SOBRE O DÍGITO INDICADOR DE POTÊNCIA (3).**

fig. 3

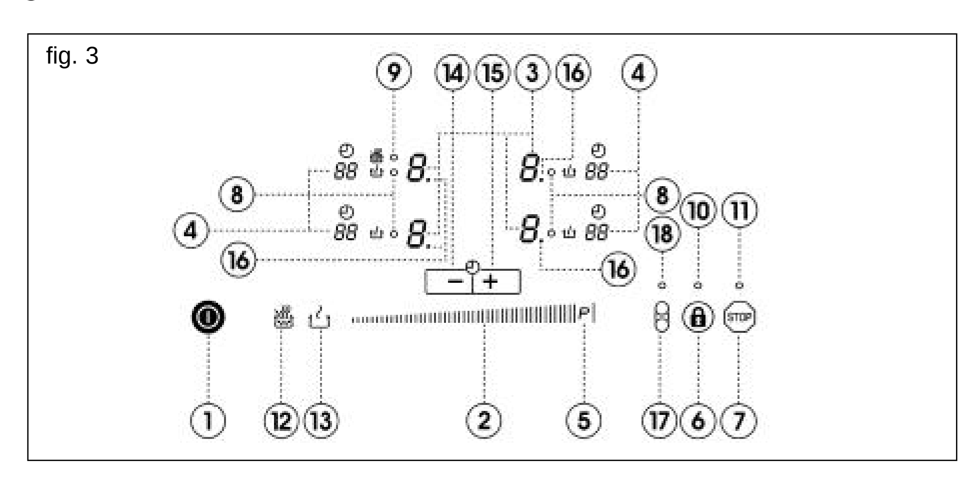
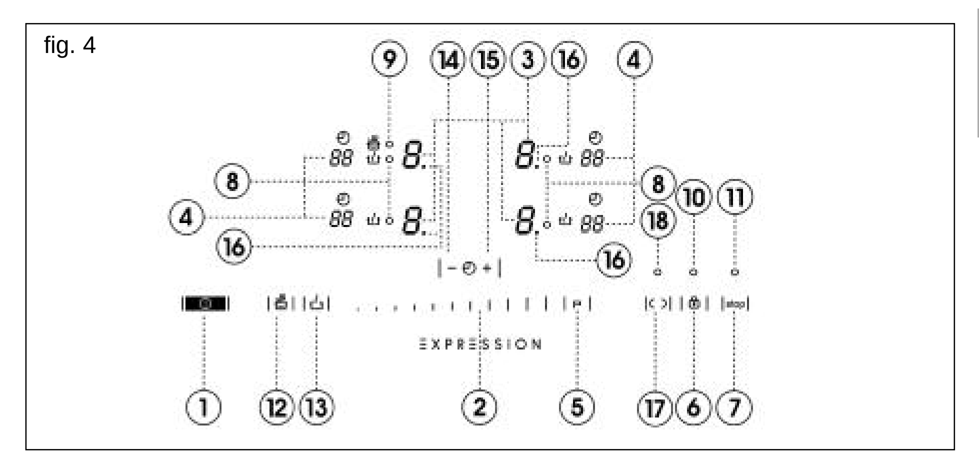


fig. 4



LIGAR O APARELHO

A primeira vez que se liga o fogão à corrente (ou depois de um corte de luz), aparece activada a função Bloqueio (luz 10 acesa). Neste caso, deve desactivar o bloqueio para poder ligar o fogão, carregando no sensor (6) até se apagar a luz (10).

1 Toque no sensor de ligação (1) durante, pelo menos, um segundo.

O Controlo táctil está activado e em todos os indicadores de potência (3) aparece um 0. Se uma zona de cozedura estiver quente, o indicador correspondente mostrará um H e um 0 alternadamente.

Depois de ligar o Controlo, deve activar alguma placa antes de 10 segundos, em caso contrário o Controlo Táctil apagar-se-á automaticamente.

Quando o controlo táctil estiver activado, pode ser desligado em qualquer momento tocando o sensor de ligar/desligar geral (1), inclusive se foi bloqueado (ver ponto "Bloqueio dos sensores do fogão"). O sensor (1) sempre tem prioridade para desligar o controlo táctil.

ACTIVAÇÃO DAS PLACAS

Depois de activar o Controlo Táctil com o sensor (1), pode ligar as placas que quiser, seguindo estes passos:

1 Seleccionar a placa com o sensor correspondente (3), isto é, tocando com o dedo SOBRE O PRÓPRIO DÍGITO INDICADOR. Se o vidro estiver quente, esse indicador passará de marcar H a marcar o nível 0. Acende-se o ponto decimal baixo à direita do dígito, o que indica que a placa está seleccionada.

2 Com o ponteiro slider (2), escolha um nível de cozedura, entre 0 e 9.

Sempre que a placa estiver seleccionada, isto é, com o ponto decimal aceso, pode modificar o seu nível de potência.

DESLIGAR UMA PLACA

A placa pode-se apagar diminuindo o seu nível de cozedura até 0. Para o mesmo a placa deve estar previamente seleccionada (ponto decimal aceso).

Ao apagar uma placa aparecerá um H no indicador de potência correspondente, se

PT

a superfície do vidro atinge, na zona de cozedura correspondente, uma temperatura elevada, existindo o risco de queimaduras. Quando a temperatura diminui o indicador apaga-se (se o fogão estiver desligado), ou então mostrará um 0 aceso, se o mesmo continuar activo.

DESLIGAR TODAS AS PLACAS

É possível desligar simultaneamente todas as placas usando o sensor ligar/desligar geral (1). Todos os indicadores das placas apagar-se-ão.

Detecção de recipientes

As zonas de cozedura por indução incluem detector de recipientes. Deste modo, evita-se o funcionamento da placa sem que haja um recipiente colocado ou quando o mesmo seja inadequado.

O indicador de potência mostrará o símbolo de "não há recipiente" U se, estando a zona ligada, se detecta que não há recipiente ou o mesmo é inadequado.

Se os recipientes se retiram da zona durante o seu funcionamento, a placa deixará automaticamente de fornecer energia e mostrará o símbolo de "não há recipiente". Quando voltar a colocar o recipiente sobre a zona de cozedura, volta o abastecimento de energia no nível de potência que estava seleccionado.

O tempo de detecção de recipiente é de 3 minutos. Se decorre esse tempo sem que se coloque um recipiente, ou o mesmo é inadequado, a zona de cozedura desactiva-se. O indicador de potência passará de mostrar o símbolo "não há recipiente" a 0.

Depois de a usar, desligue a zona de cozedura com o controlo táctil. Em caso contrário poderia provocar um funcionamento indesejado da zona de cozedura se, sem querer, se colocasse um recipiente sobre a mesma durante os três minutos seguintes. - Evite possíveis acidentes!

Bloqueio dos sensores da placa de cozinha

FUNÇÃO DE BLOQUEIO

Com a Função de Bloqueio pode bloquear o resto dos sensores, excepto o de ligar/desligar (1), para evitar manipulações não desejadas. Esta função é útil como seguro para crianças.

Para activar esta função deve tocar o sensor (6) durante pelo menos um segundo. Depois disso, a luz (10) acende-se indicando que o painel de controlo está bloqueado. Para desactivar a função basta tocar o sensor (6) de novo.

Se apaga o aparelho através do sensor de ligar / desligar (1) enquanto o bloqueio está activado, não será possível ligar de novo o fogão até que se desbloqueie.

Função Stop

Com esta função é possível realizar uma pausa no processo de cozedura. No caso de que a função temporizador esteja activa, também permanecerá em pausa.

Activação da função Stop

Toque durante um segundo o sensor Stop (7).

Acende-se a luz (11), e nos indicadores de potência aparece o símbolo II para indicar que a cozedura está em pausa.

Desactivação da função Stop

Toque de novo o sensor Stop (7),

apaga-se o piloto (11) e recomeça a cozedura nas mesmas condições de níveis de potência e temporizadores que havia antes da pausa.

Função Manutenção de Calor

Através desta função é possível manter quentes os alimentos de um recipiente situado sobre a zona de cozedura.

Esta função está disponível em cada uma das placas, de maneira independente.

Para activá-la, seleccionar a placa, o ponto decimal estará aceso, carregar então no sensor (13), após o qual aparecerá no indicador o símbolo A e acender-se-á o piloto correspondente (8).

Para desligar esta função basta modificar o nível de potência da placa, ou directamente apagá-la.

Função Power

Esta função permite dotar a placa de uma potência "extra", superior à nominal. Esta potência depende do tamanho da placa (ver valores indicados com * no respectivo capítulo), podendo atingir o valor máximo permitido pelo gerador.

1 Seleccione a placa desejada, com o sensor correspondente (3). Acende-se o ponto decimal.

2 Carregue no ponteiro Slider directamente sobre a posição |P| (6) O indicador de nível de potência mostrará o símbolo P, a placa começará a fornecer a potência extra.

A função Power tem uma duração máxima, a qual se encontra na tabela 1. Ao decorrer este tempo o nível de potência ajusta-se automaticamente a 9.

Função Controlo de Ebulição

Esta nova função é uma grande ajuda se quiser cozer massa, arroz, ovos, cozer algum alimento, etc. Através desta função é possível cozinhar de uma maneira "quase" automática.

Esta função está disponível unicamente nas placas em que aparece o símbolo

Condições do recipiente

Para um funcionamento adequado do controlo de ebulição, é necessário utilizar um recipiente que reúna as seguintes condições prévias:
- Tamanho do fundo o mais parecido possível ao diâmetro da placa.
- **SEM TAMPA.**
- Cheio até **mais da metade da sua capacidade de água a temperatura ambiente** (nunca empregar água já morna ou quente).

O descumprimento destas condições impede o adequado controlo da ebulição.

AVISO: não utilizar esta função para cozinhar outras coisas diferentes de ferver água. Nunca utilizar óleo ou azeite, pode chegar a aquecer excessivamente e gerar chama.

Activação da função

Seleccionar a placa adequada, o ponto decimal acende-se.

Carregar no sensor (12), aparecerá um A no indicador da placa, e acende-se a luz (9). No temporizador dessa placa aparece um segmento em movimento, que indica que o sistema está já a monitorizar a cozedura.

Quando o sistema detectar que já está perto a ebulição, apitará pela primeira vez. Aproveite para preparar o alimento que quiser escaldar ou cozer.

Ao fim de 30 segundos apitará pela segunda vez; se ainda não o fez, é o momento de colocar o alimento na caçarola.

Depois de apitar pela segunda vez, o sistema activará o temporizador como cronómetro, para que possa controlar quanto tempo se está a ferver o alimento.

Uns segundos depois da activação do cronómetro, apitará pela terceira vez, avisando de que a partir desse momento o sistema reduzirá a potência fornecida, com o fim de manter uma ebulição suave e contínua. O cronómetro mantém-se activo até ao fim da cozedura.

Se quiser, pode desactivar o cronómetro e marcar um tempo para que se produza a conta atrás e a desligação automática da placa (ver ponto Função Temporizador).

Desactivação da função

Pode anular a função em qualquer momento, simplesmente apagando a placa ou modificando o nível de potência.

Desligação de segurança

TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO

Se, por esquecimento, uma ou várias placas não se apagarem, as mesmas desligam-se automaticamente ao passar um tempo determinado desde a última actuação sobre a placa. (Ver tabela 1).

Tabela 1

Nível de Potência seleccionado	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (en horas)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutos, se ajusta al 9

Quando ocorrer a "desligação de segurança", no indicador de potência da placa correspondente aparece o H se existir risco de queimadura. Em caso contrário mostra-se o 0.

SEGURANÇA PERANTE SENSORES TAPADOS

O Controlo táctil inclui uma função que detecta quando algum objecto (recipiente, trapo ou certos líquidos) tapa os sensores do painel durante mais de 10 segundos.

Deste modo, evita-se que o objecto possa activar ou desactivar alguma placa sem que se aperceba.

Quando o Controlo táctil detecta que algum objecto tapa os sensores, começa a apitar até que seja retirado o objecto que tapa o painel de controlo. Se o controlo táctil estava ligado, desliga-se automaticamente por segurança.

Se ao fim de uns minutos continua sem se retirar o objecto que tapa os sensores, pára de apitar.

Tenha em conta que esta função de segurança se activa, embora o controlo táctil esteja apagado!

Tenha cuidado de não situar objectos sobre o controlo táctil!

Função temporizador (relógio de conta atrás)

Esta função vai-lhe facilitar a cozedura, ao não ter de estar presente durante a mesma: Pode temporizar uma placa e a mesma apagar-se-á automaticamente ao decorrer o tempo desejado.

Nestes modelos pode programar cada uma das placas de maneira simultânea, para tempos de 1 a 90 minutos.

Temporizar uma placa

Para temporizar uma placa, deve seguir os seguintes passos.

1 Seleccione a placa desejada, tocando directamente sobre o seu correspondente indicador (3) e escolha um nível de potência com o ponteiro slider (2).

2 Verá que se acendem os 2 dígitos do temporizador da placa seleccionada, mostrando "- - ". Com os sensores − (14) e + (15) pode estabelecer o tempo desejado.

3 Ao decorrer uns segundos, começa a conta atrás. Quando faltar menos de um minuto, a conta atrás será realizada em segundos.

Ao acabar a conta atrás, apaga-se a placa temporizada, e apita uma série de vezes que pode ser anulada tocando qualquer um dos sensores − (14) ou + (15) associados ao relógio.

Desligação do relógio

Se quiser parar o relógio antes de terminar o tempo programado, isto é possível em qualquer momento simplesmente ajustando o seu valor a '--'.

1 Seleccione a placa em que queira anular a temporização, tocando directamente sobre o seu correspondente indicador (3)

2 Ajuste o valor do relógio a "--", empregando o sensor "menos" − (14), ou também de maneira mais rápida, carregando ao mesmo tempo nos sensores "menos" e "mais" − (14) e + (15).

Função Zona Total

Através desta função é possível conseguir nas placas de cozinhar funcionem de forma conjunta, quer para seleccionar um nível de potência quer para activar a função temporizador.

Para activar esta função deverá pressionar o sensor |< >| ou 8 (17). Ao fazê-lo, acendem os pontos decimais (16) das zonas e ambas passam ao nível de potência 5.

O temporizador (4) da placa mais próxima apagar-se-á e a partir deste momento será a zona de trás que indicará o valor do relógio para ambas.

Para desactivar esta função, deverá tocar de novo o sensor |< >| ou 8 (17).

Protecção contra sobreaquecimentos

As placas de indução estão protegidas contra sobreaquecimentos do sistema electrónico, que poderiam danificá-lo.

PT

O ventilador interno é activado e desactivado automaticamente, em função da temperatura do sistema electrónico. Pode, portanto, acontecer que, estando o ventilador ligado, a placa seja desligada e o ventilador continue a funcionar durante alguns segundos, para refrigerar a parte electrónica.

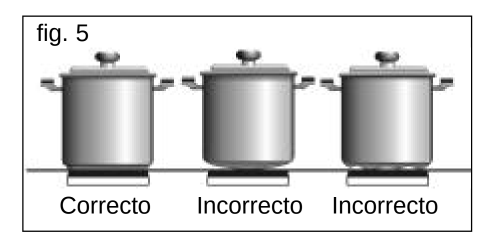
Sobretensões na rede

⚠ O Touchcontrol pode suportar certas variações da tensão de alimentação admissíveis na rede de distribuição eléctrica. Sobretensões anormalmente altas podem provocar a avaria do sistema de controlo (como qualquer tipo de aparelho electrónico).

Sugestões e recomendações

Para obter o máximo rendimento quando a placa estiver em funcionamento, devem ser cumpridos os seguintes requisitos:

* Utilize recipientes com fundo totalmente plano, pois quanto maior é a superfície de contacto entre o vidro e o recipiente, melhor será o rendimento da placa. Para evitar amolgadelas nos fundos dos recipientes, recomendamos que os mesmos sejam espessos. Observe na figura 5 como nos recipien-tes amolgados ou côncavos a superfície de contacto é menor.



* Centrar bem os recipientes sobre os desenhos que indicam a zona de aquecimento.
* Secar o fundo dos recipientes antes de os colocar em cima da placa de vitrocerâmica.
* Não deixar nenhum objecto, utensílio de plástico ou lâminas de alumínio sobre a placa vitrocerâmica.
* Não deslizar os recipientes que possuam bordos ou fios que possam riscar o vidro.
* Não utilizar as placas radiantes se não houver um recipiente sobre a zona que estiver acesa.
* Não cozinhar com recipientes de plástico.
* O material dos recipientes deve ser resistente para evitar a sua fundição sobre o vidro.
* O vidro suporta alguns golpes de recipientes grandes e que não possuam cantos salientes. Deve ter cuidado com os impactos de utensílios pequenos e pontiagudos.
* Tenha cuidado para não deixar cair sobre o vidro açúcar ou produtos que contenham esta substância pois, quando aquecidos, podem entrar em reacção com o vidro e produzir alterações na sua superfície.

⚠ Quando não puder desligar uma zona de cozinhado, devido a uma fervura brusca de creme, sopa ou alimentos similares, deve passar sobre o touch control um tecido de lã ensopado em água, retirando o alimento e mantendo o tecido sobre o sensor ligar/desligar, de modo a que o touch control se desligue.

Limpeza e conservação

Para manter a placa vitrocerâmica em bom estado de conservação é preciso efectuar a limpeza utilizando produtos e utensílios adequados. A placa de cozinha deve ser limpa cada vez que for utilizada, quando estiver morna ou fria. Nestas condições a limpeza é mais fácil e evita aderências de sujidade acumulada por várias

utilizações.

Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou que possam riscar as superfícies (ver tabela na qual indicamos, entre alguns produtos habituais, quais devem ser utilizados) Para limpar a placa de cozinha nunca utilizar aparelhos que funcionem com vapor.

MANUTENÇÃO DO VIDRO

Para a limpeza do vidro é preciso ter em conta o grau de sujidade e em função da mesma, utilizar objectos e produtos apropriados.

Sujidade leve

A sujidade leve, que não estão aderidas podem ser limpas com um pano húmido e um detergente suave ou água morna com sabão.

Sujidade profunda

As manchas ou gordura profundas devem ser limpas com produtos especiais para vitrocerâmica, e devem ser seguidas as instruções dos fabricantes dos mesmos. *Sujidade persistente e incrustações* podem ser eliminadas com a utilização de uma espátula e uma lâmina de barbear.

Alteração da cor: Produzidas por recipientes com restos secos de gordura no fundo ou pela presença de gordura entre o vidro e o recipiente enquanto se cozinha. Podem ser eliminadas da superfície do vidro com esponja de níquel com água, ou com um produto especial para vitrocerâmicas.

Objectos de plástico, açúcar ou alimentos com alto conteúdo de açúcar fundidos sobre a placa devem ser eliminados imediatamente, enquanto quentes, com uma espátula.

Alteração da cor do vidro

Não influencia a sua funcionalidade, nem a estabilidade, costumam dever-se a uma limpeza inadequada ou a recipientes defeituosos.

Os brilhos metálicos são provocados pelo deslizamento de recipientes metálicos sobre o vidro. Podem ser eliminados com uma limpeza exaustiva com um produto

PRODUTOS RECOMENDADOS PARA A LIMPIEZA

Produto	¿Deve utilizar para limpar…	
	…o vidro?	**…o marco?**
Detergentes líquidos e suaves	SIM	SIM
Detergentes em pó ou agressivos	**NAO**	**NAO**
Limpiadores especiais para vitrocerâmica	SIM	SIM
Sprays eliminadores de gordura (fornos, etc.)	**NAO**	**NAO**
Baetas suaves	SIM	SIM
Papel de cocinha	SIM	SIM
Panos para a de cocinha	SIM	SIM
Estropalho de Níquel (nunca à seco)	SIM	**NAO**
Estropalho de aço	**NAO**	**NAO**
Estropalho sintéticos duros (verdes)	**NAO**	**NAO**
Estropalho sintéticos moles (azules)	SIM	SIM
Estropalho para vidros	SIM	**NAO**
Polidores líquidos para electrodomésticos e/ou vidros	SIM	SIM

PT

especial para vitrocerâmica, mas é provável que tenha que repetir a limpeza diversas vezes.

Serigrafia desgastada, produz-se devido ao uso de produtos de limpeza abrasivos ou pela utilização de recipientes com fundos irregulares que danificam a serigrafia.

Atenção:

⚠ **Manipular o raspador com cuidado. Perigo de corte.**

⚠ **Se utilizar o raspador incorrectamente, a lâmina pode soltar-se, podendo algum fragmento ficar incrustado entre o aro e o vidro. Se isto ocorrer, não tente retirar estos fragmentos com a mão, utilize cuidadosamente uma pinça ou uma faca com a ponta fina (ver fig. 6).**

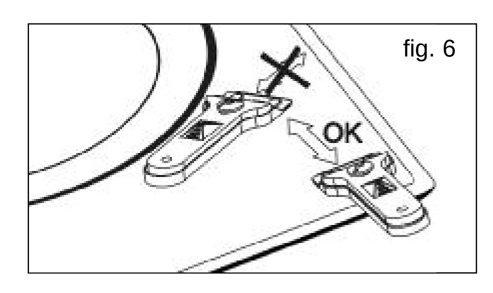


fig. 6

⚠ **Utilizar o raspador apenas na superfície vitrocerâmica. Evitar qualquer contacto da carcaça do raspador com o vidro, pois pode originar riscos.**

⚠ **Utilizar raspadores em bom estado, substituindo imediatamente a lâmina, no caso de possuir algum tipo de deterioração.**

⚠ **Depois de terminar o trabalho com o raspador, recolher a lamina e bloqueá-la (Ver fig. 7).**

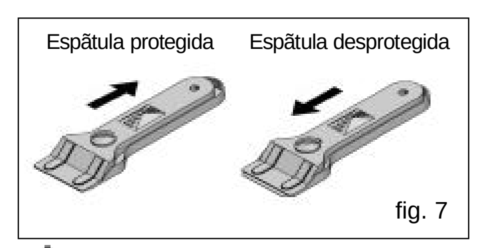


fig. 7

⚠ **O recipiente pode aderir ao vidro devido a algum material fundido entre ambos. Não retirar o recipiente com o vidro frio, pois este pode quebrar.**

⚠ **Não pisar o vidro, nem apoiar-se nele, uma vez que este pode quebrar e causar ferimentos. Não utilizar o vidro para depositar objectos.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. reserva o direito de introduzir nos seus manuais as modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as suas características essenciais.

Considerações ambientais

O símbolo 🗑 no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Os materiais da embalagem são ecológicos e totalmente recicláveis. Os materiais plásticos estão identificados com >PE<, >LD<, >EPS<, etc. A embalagem deve ser reciclada nos contentores específicos para a reciclagem.

Si alguma coisa nao funciona

PT

Antes de chamar o Serviço Técnico, realize as comprovações indicadas a seguir:

Defeito	Causa possíbel	Solução
As zonas de indução não aquecem		
	O recipiente é inadequado (não possui fundo ferroma nético ou é demasiado pequeño)	Verificar se o fundo do recipiente é atraído por um iman, ou utilizar um recipiente maior.
Nas zonas de indução ouve-se um zumbido no inicio do conzinhado		
	Recipientes com espessura reduzido ou que não são compostos só por peça. O barulho é consequência da transmissão de energía directamente no fundo do recipiente.	Este som não é um defeito. Em todo caso, se o deseja evitar, reduza um pouco o nível de potência seleccionado ou utilize um recipiente com um fundo mais grosso e/ou de uma só peça.
O controlo táctil não responde		
	O cadeado está activado.	Desactive o cadeado.
Enquanto está a conzinhar ouve-se um barulho de ventilaçao que continua mesmo com a placa desligada		
	As zonas de indução incorporam um ventilador para refriegar a parte electrónica.	O ventilador só funciona quando a temperatura da parte electrónica é elevada. Quando esta diminui, o ventilador desliga se automaticamente, independentemente da placa estar ou não activada
Quando se faz alguma fritura ou cozido parece que a potência das zonas de indução diminui ("a placa aquece menos")		
	Se durante o cozinhado a temperatura do vidro ou da parte electrónica alcançar temperaturas excessivas, um sistema de autoprotecção entra em funcionamento, que regula a potência das zonas de cozinhado para que a temperatura não continue a aumentar.	Os problemas do excesso de temperatura durante o cozinhado só ocorrem em casos de utilizacao extrema muito tempo a cozinhar a máxima potência, ou quando a instalação é inadequada. Verifique se a instalação foi realizada conforme as indicações do manual de instruções.
Se apagar uma placa e aparecer a mensagem C nos indicadores		
	Temperatura excessiva na parte electrónica ou no vidro.	Espere um tempo para que arrefeça a parte electrónica ou retire o recipiente para que arrefeça o vidro.

Defeito	Causa possíbel	Solução
O fogão de repente começa a apitar		
	Há algum trapo, recipiente ou líquido sobre o controlo táctil.	Retire qualquer objecto que tape o controlo táctil ou limpe os líquidos derramados sobre o mesmo.
	Tinha o programador activado, e terminou o tempo programado.	Toque o sensor do relógio para desactivar o apito.
O fogão (ou alguma das placas) apaga-se durante a cozedura		
	Há algum recipiente, trapo ou líquido a tapar o controlo táctil.	Retire qualquer objecto que tape o controlo táctil.
	Aqueceu-se excessivamente uma ou várias das placas.	Deixe arrefecer uns minutos as placas que aqueceram excessivamente antes de as voltar a acender.
Tinha uma placa programada e não se apagou ao finalizar o tempo		
	Não tinha programado correctamente a placa.	Comprove que a programação se realizou seguindo as instruções do manual.
Ao cozinhar a um nível inferior a 6, verificam-se variações de potência		
	O módulo de indução liga e desliga alternadamente, para manter o nível de potência seleccionado.	Não é nenhum defeito.

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Australia Teka Australia Pty Ltd	Normanby Business Park 45	Notting Hill, 3168 Victoria	+61 3 9550 6100
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 1 86 68022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L	Z.3 Doornveld 12[illegible]	B-1731 Zellik	+32 2 456 8740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Bvd. Tzankov 59-63	1784 Sofia	+35 92 97 68 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd. El Retiro Parque los Maitenes, 1237, Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 (2) 438 6000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	Room 2204, Wen Ji Building, No. 66 Shaanxi Road North	Jing'an District, 200041 Shanghai	+86 21 511 688 41
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickach, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Denmark Juvél A/S	Avedøreholmen, 95	2650 Hvidovre	+45 363 40 288
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 4 2100 311
Germany Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 2771 3950
Great Britain Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1235 86 1916
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2109760283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13542110
Indonesia PT Teka Buana	Tedja Buana Building, Jalan Menteng Raya, 29	10340 Jakarta	+62 213905274
Italia Teka Italia S.P.A.	Viale Lama, 15	03100 Frosinone	+39 077 58 98 271
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+603 7620 1600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F	+52 555 133 0493
Morocco Teka Maroc S.A.	Casablanca au 73,	BD. My. Slimane, 33.	+212 22 674 462
Netherlands Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+31 23 5656 470
Norway Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 98 01 00
Pakistan Kuppersbusch-Teka Pakistan (Pvt) Ltd	84 B1, off M.M. Alam Road	Gulberg III, Lahore	+92 42 5757 676
Poland Teka Polska Sp. Z.O.O.	ul. 3-go Maja 8	05-800 Pruszków	+48 22 738 32 70
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1234 329500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sector 1, B-dul Ficusului nr.40	Bucarest	+40 212 33 44 50
Russia Teka Rus LLC	Barclaya str. 6, bld. 3, Barclay plaza center, office 402	121087 Moscow â™ Russia	+7 495 64 500 64
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Avenue Clemenceau,83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 673 42 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo 17	39011 Santander	+34 942 355050
Sweden Intra Mölntorp AB	Såbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 220 403 00
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	Golden Pavilion, 4th floor, 153/3 Soi Mahardlek Luang 1	Rajdamri Rd. Pathumwan, 10330 Bangkok	+662 652 2999
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	34394 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 212 288 3134
Ukraine Teka Ukranie LLC	Velyka Zhytomyrska Str. 10, of.1	01025 Kiev	+380 44 49 306 80
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 4 887 2912
United Arab Emirates Teka Kuchentechnik U.A.E LLC	Mez Floor in Khedia Centre Al Garhoud	Deira, P.O. Box 35142 Dubai	+971 4 283 30 47
USA Teka USA Inc.	1883 Massaro Boulevard	Tampa, Florida 33619	+1 813 288 8820
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 212 291 2821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	185 Dien Bien Phu Street, 8th Floor	Dakao Ward, District 1, Hochiminh	+84 83 82 58 746

"for further information and updated contact adresses, please refer to the corporate website"



Teka Industrial, S.A.

Cajo, 17
39011 Santander (Spain)
Tel.: 34-942 35 50 50
Fax: 34- 942 34 76 94
www.teka.com

Cód.: 61401266 / 115